

Leczo z cukinii i papryki



Autor: **newsweek**

Przepisów: **92** Ocena: **1134**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 cukinia
- 2 papryki
- 2 duże ogórki gruntowe
- 1 duża cebula
- 2 pomidory
- 25 dag wędzonej kiełbasy
- 50 g serka topionego
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- majeranek
- sól
- pieprz
- zioła prowansalskie
- 1 duży ząbek czosnku
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię, ogórki i cebulę obrać, paprykę oczyścić z gniazd nasiennych. Warzywa pokroić w kostkę lub w paski i wrzucić do rondla. Dodać pomidory pokrojone w kostkę, podlać wodą (mniej-więcej 1 szklanka) i wstawić na bardzo małym ogniu. zagotować często mieszając.
- 2 Kiedy leczko jest zagotowane, a warzywa odpowiednio miękkie, dodać przyprawy, koncentrat pomidorowy i czosnek. Pozostawić do wystygnięcia, aby leczko się "przegryzło".
- 3 Kiedy już leczko ostygnie, to znaczy że jest niemal gotowe do wekowania :-). teraz pozostaje tylko jeszcze dodać pokrojoną w kostkę lub półtalarki kiełbasę, zagrzać i dodać pokrojony w kostkę serek topiony. Kiedy serek się ładnie stopi, dodać łyżkę mąki ziemniaczanej, chwilę pogotować i gorące nakładać do słoików. Słoiki odwrócić do góry dnem i pozostawić do ostygnięcia.

Uwagi, sugestie, propozycje do przepisu :-)

Aby łatwiej pokroić serek topiony trzeba go najpierw schłodzić w zamrażarce, a najlepiej całkiem zamrozić, wtedy nie klei się podczas krojenia.

Leczo można przyrządzić również w wersji bez kiełbasy, pozostałe składniki dajemy w niezmiennych proporcjach.

Tak przygotowane leczko może leżakować nawet kilka tygodni w lodówce. Aby przechowywać je dłużej lub poza lodówką, należy je pasteryzować przynajmniej dwukrotnie w temp. 70-80 stopni.

Życzę smacznego i zapraszam do obserwowania mojego profilu w serwisie smaker.pl, na którym staram się dodawać przepisy na bieżąco, kiedy tylko mam czas gotować :-)



Twoje notatki do przepisu: